

# Labotronic High Efficiency. Unverzichtbar.

Perfektes Speiseeis -  
**ganz nach Ihren  
Wünschen...**



Labotronic  
High Efficiency.  
Unverzichtbar.





## > QUALITÄT

Eine Taste,  
**eine Vielzahl an  
Programmen.**



### Gelato Excellent

Die Konsistenz ist optimal strukturiert und cremig. Daher ist das Speiseeis für eine längere Lagerung in Ihrer Vitrine geeignet. Durch die schonende Behandlung des Eismixes ist dieses Programm auch für geringste Einfüllmengen oder für Fruchtteis ideal.



### Gelato Speed

Das Standardprogramm für schnelles Arbeiten, gut strukturiertes, trockenes Speiseeis, welches sofort im Schockfroster weiterverarbeitet werden kann. In diesem Programm haben Sie die maximale Leistung zur Verfügung, es ist daher für die Hochsaison bzw. für große Produktionsmengen bestens geeignet.



### Gelato Hard

Das neue vollautomatische Gefrierprogramm erlaubt aufgrund einer tieferen Kerntemperatur ein festes, kompaktes und trockenes Speiseeis und kann daher sofort in der Vitrine verkauft werden. Es ist optimal portionierfähig und erspart Ihnen die Schockfrostung.



### Gelato Simply

- 1 Milchspeiseeis
- 2 Fruchtteis
- 3 Fruchtsorbet

Dieses neue Programm ist konzipiert für standardmäßige Anwendungen, da die jeweiligen Parameter fest eingestellt sind. Auch wenn Sie kein Speiseeis-Experte sind, erhalten Sie immer ein optimales Ergebnis. Folgende drei Programme stehen zur Auswahl: **Milchspeiseeis, Fruchtteis, Fruchtsorbet.**



### Frühtecreme/ Früchte- Cremolata

Dieses Spezialprogramm gestattet aus den Zutaten Wasser, Früchte und Zucker eine frische, wohlschmeckende und Durst stillende Eisspezialität herzustellen. Charakteristisch sind die feinen homogenen Eiskristalle.



## > PERFORMANCE

Viele Funktionen,  
zu Ihrer Verfügung.

Hard-O-Dynamic®  
**Perfekte Steuerung des Gefrierprozesses.**  
Das Geheimnis für Ihr optimales Speiseeis.

### H-O-D Dynamische Kontrolle der Eiskonsistenz.

Nach der Auswahl Ihres Gefrierprogrammes (Excellent, Speed, Hard, etc.) und der gewünschten Konsistenz des fertigen Produkts, übernimmt das exklusive und patentierte H-O-D-System die automatische Steuerung des Gefrierprozesses. Dabei bedient sich das System einer dynamischen Kombination aus Kälte und Heißgas. Die jeweilige Kombination ist abhängig von folgenden drei Variablen:

1. **Mix-Menge.**
2. **Zusammensetzung des Eismixes,** reichhaltiges Milchspeiseeis oder delikates Fruchtsorbet.
3. **Endkonsistenz des fertigen Speiseeises.**

### LCD-Display

Das neue vierzeilige LCD-Display zeigt Ihnen während dem jeweiligen Programmzyklus folgende Meldungen:

1. Name des ausgewählten Programmes
2. Das Fortschreiten der Konsistenz mittels Balkendiagramm
3. Ein Histogramm, das mit zunehmender Eiskonsistenz ansteigt
4. Die Endkonsistenz, die während des gesamten Gefrierprozesses verändert werden kann.

Mit Hard-O-Dynamic® wird zur Erzielung optimaler Ergebnisse bei den verschiedenen Eis-Arten lediglich die erforderliche Kältezuführung präzise gesteuert; alle anderen Parameter wie Zeit, Temperatur oder die Laufgeschwindigkeit des Rührwerks bleiben unverändert.



Das Carpigiani-Rührwerk aus POM ohne zentrale Welle, ermöglicht eine optimale Vermischung des Eismixes ohne Anhaften auf den Spateln. Die Eisausgabe erfolgt nahezu ohne Rückstände. Die selbstregulierenden Abstreifer (einfach herausnehmbar) gewährleisten ein exaktes Abschaben der Eisschicht auf dem Zylinder.

Um die Konsistenz des Eises bis zur vollständigen Entnahme vollständig beizubehalten, wird mittels der **Nachkühlung** die Kältezufuhr auch während der Entnahme aktiviert.



### Labotronic High Efficiency.





## > KOMFORT

Neue Lösungen  
für maximalen  
**Anwendernutzen.**



Sämtliche Arbeitsschritte werden immer in einer **aufrechten und somit ergonomischen Position** ausgeführt.



**Die Handbruse ist frontseitig an der Maschine angebracht**, wodurch ein größerer Komfort bei der Reinigung des Zylinders und der Eisausgabe erreicht und gleichzeitig die Behinderung durch den Frontverschluss vermieden wird. Die Handbruse hat zudem eine Blockierfunktion, die das Handling während des Gebrauchs erleichtert.



Die transparente Abdeckung des Einfülltrichters gestattet während des Einfüllvorgangs ein **freies Bedienen aller Funktionstasten**, da diese nicht verdeckt werden.

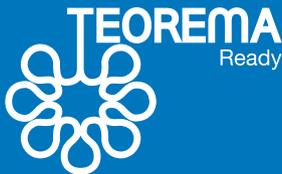


Die **Ablage für die Eisschalen** gestattet Ihnen die traditionellen 5 Liter-GN-Behälter und 7 Liter-GN-Behälter optimal zu fixieren, ohne dass Sie die Schale festhalten müssen.

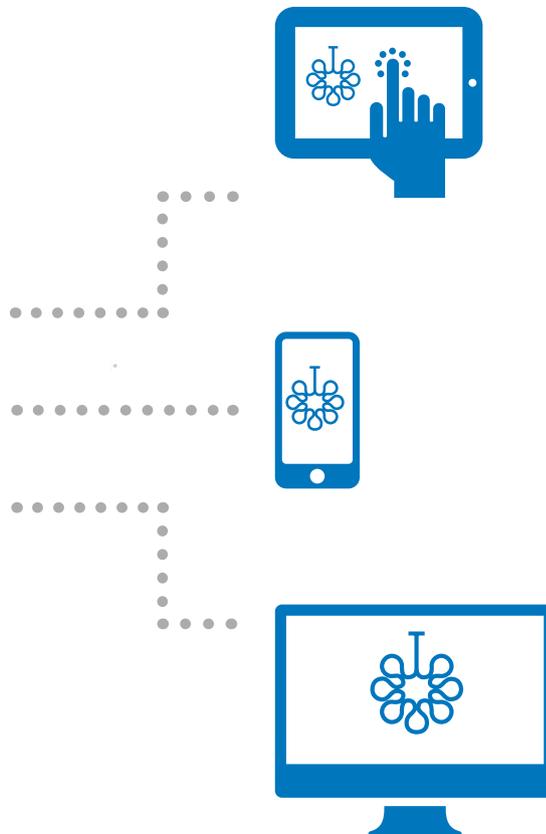


## > SICHERHEIT

**Mehr Sicherheit** beim Umgang mit der Maschine und **bessere Kontrolle** bei der Produktion.



Mit TEOREMA (optional) wird die kontinuierliche Produktivität dank einer vereinfachten Serviceunterstützung durch Kontrolle und Diagnose via Internet garantiert. Abrufbar über PC, Tablet und Smartphone.



**Verbesserte Arbeitssicherheit** durch noch **abgerundetere Ecken und Kanten** in allen operativen Bereichen der Maschine.

Sollte es während der Eisproduktion zu einem Stillstand des Rührwerkes kommen, beispielsweise durch einen Stromausfall, schaltet sich automatisch das DEFROST-Programm zu. Durch eine effektive Einspritzung von Heißgas kann nach kürzester Zeit die Bearbeitung des Mixes fortgesetzt werden.

17:11:34 03-01-14  
AUTO-DEFROST 04:45  
Wartezeit...

Teorema Ready

Hot-Cold-Dynamic®

 **CARPIGIANI**



## > HYGIENE

Vereinfachte Reinigung,  
**garantierte Hygiene.**

**Gefrierzylinder und Frontblech bilden eine Einheit.** Der so verschweißte Zylinder gewährleistet eine einfachste Reinigung und eine problemlose Hygiene.



**Die Eisrutsche ist einfach abzunehmen** und erleichtert Ihnen die tägliche Reinigung.

Die Reinigung des Zylinders kann durch die Erwärmung der Oberfläche beschleunigt werden, damit **Fettrückstände aus der Produktion schnell abgelöst werden.**

Auch die Reinigung der Bleche ist dank einer **scotch-brite Oberflächenbehandlung** sehr komfortabel, da das Edelstahl gegen Flecken und Fettrückstände geschützt ist.

Mit dem Programm "Konservierungskühlung" wird die **Hygienesicherheit** der im Inneren des Zylinders verbliebenen Eisreste **garantiert, auch bei längerer Produktionspause.**



## > EINSPARUNG

**Kürzere Produktionszeiten und geringerer Strom- bzw. Wasserbedarf.**

**Die Technologie HIGH EFFICIENCY von Carpigiani,** bestehend aus einem Zusammenspiel von elektronisch geregelten Thermostatventilen, neuen leistungsstarken Elektromotoren und Kondensatoren, ermöglicht eine maximale Effizienz der Gefrierzyklen, wodurch eine **erhebliche Einsparung bei der Produktionszeit und beim Strom- und Wasserverbrauch erzielt wird.** Die **Energieeinsparung bei der Speiseeisproduktion beträgt** im Vergleich mit effizienten Speiseeismaschinen im Alter von ungefähr 10 Jahren **durchschnittlich bis zu 30%.**



**high efficiency**





# Labotronic High Efficiency. Unverzichtbar.

## Produktionseigenschaften



	Speiseeis								Früchte- creme
	Menge pro Gefrierzyklus				Stundenleistung				
	Eingefüllte Mixmenge kg		Produziertes Eis Liter		Eingefüllte Mixmenge kg		Produziertes Eis Liter		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
<b>Labotronic 10 45 HE</b>	1,5	7,5	2	10,5	10	45	12	63	6,5
<b>Labotronic 15 60 HE</b>	2,5	10,5	3,5	15	15	60	21	84	9
<b>Labotronic 20 90 HE</b>	3,5	13	5	19	20	90	28	135	11
<b>Labotronic 25 110 HE</b>	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	14

## Technische Merkmale



	Elektrischer Anschluß*			Nennleis- tung	Absi- cherung	Kondensator**	Abmessungen cm (am Boden)			Netto- gewicht
	Volt	Hz	Ph				kW	A	Breite	
<b>Labotronic 10 45 HE</b>	400	50	3	6,4	16	Wasser	52	65	140	270
<b>Labotronic 15 60 HE</b>	400	50	3	7,6	20	Wasser	52	65	140	320
<b>Labotronic 20 90 HE</b>	400	50	3	9	25	Wasser	52	65	140	345
<b>Labotronic 25 110 HE</b>	400	50	3	11	32	Wasser	52	85	140	420

Die Menge pro Gefrierzyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix;

die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische Streicheis nach italienischer Art.

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

\* Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich \*\* Gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich

Die Eismaschinen Labotronic werden von Carpigiani mit zertifiziertem Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.

Vertragshändler



Carpigiani  
und Du hast Grund  
zum Strahlen!



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 [carpigiani.com](http://carpigiani.com)

